

Macarons au thé Matcha |

Recette pour 25 macarons

Description

Une coque de macaron moelleuse et cassante à la fois, garnie d'un crémeux aromatisé au thé vert japonais.

L'astuce du chef

Gardez toujours vos macarons dans une boîte hermétique que vous conserverez au réfrigérateur si vous les dégustez la journée même, ou au congélateur pour dégustation ultérieure.

Ingédients

Pour les coques

- 110 Gr Poudre d'amande
- 225 Gr Sucre glacé
- 120 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 1 Pincée(s) Colorant vert alimentaire
- 50 Gr Sucre

Pour le crémeux au thé vert

- 120 Gr Lait
- 120 Gr Crème 35%
- 3 Unité(s) Jaune d'œuf
- 25 Gr Sucre
- 180 Ml Chocolat blanc
- 2 Feuille(s) Gélatine
- 6 Gr Thé matcha

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four à 295 F°**
- Temps de repos **60 mins**

Préparation des coques

La veille, séparez les blancs des jaunes et gardez les blancs à température pièce dans un contenant hermétique. Rassemblez dans le bol du robot coupe, la poudre d'amande et le sucre glace, mixez une minute et passez le tout au tamis. Dans la cuve d'un robot culinaire, déposez les blancs d'œufs et une pincée de sel et montez-les en neige. Lorsqu'ils sont bien fermes ajoutez le sucre. Continuez de montez les blancs jusqu'à ce qu'ils se détachent du bord de votre récipient. Incorporez la meringue obtenue à la poudre et mélangez délicatement avec une spatule. Terminez en mélangeant plus rapidement et placez le tout dans une poche à pâtisserie. Dressez les macarons sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, laissez les sécher à l'air libre 5 à 10 minutes et faites-les cuire au four pendant 12 à 15 minutes.

Préparation du crémeux au matcha

Réhydratez les feuilles de gélatine dans l'eau très froide. Dans une casserole, portez à ébullition le lait et la crème avec le parfum choisi. Dans un bol, blanchir les jaunes et le sucre à l'aide d'un fouet. Versez une partie du mélange bouillant sur les jaunes blanchis. Baissez le feu, remettez le tout dans la casserole, et remuez continuellement à l'aide d'une spatule, jusqu'à la nappe (82C.) Ajoutez les feuilles de gélatine bien essorées et mélangez. Versez le tout sur le chocolat blanc, patientez 30 secondes puis remuez. Placez le crémeux ainsi obtenu au réfrigérateur jusqu'à un refroidissement

complet. Vous pouvez transférer votre crèmeux sur une plaque à pâtisserie que vous placerez au réfrigérateur pour accélérer le temps de refroidissement.

Dressage des macarons

Laissez refroidir les coques de macarons complètement, déposez un peu de garniture sur une des coques puis refermer avec une seconde coque.

Bon appétit!